

Flanders Red Ale 2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **8**
- SRM **10**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński Castlemalting	2 kg (34.8%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.65 kg (11.3%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (29.6%)	80 %	5
Ziarno	Colorado Honig	0.5 kg (8.7%)	79 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	carafa special II	0 kg	70 %	812
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.7%)	65.2 %	300
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.3 kg (5.2%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Perle PL	15 g	1 min	8 %